

## Farfalle con melón y queso rallado



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** karmela



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

### **El truco de esta receta:**

Para saber si el melón está maduro cogemos el melón por las puntas con los pulgares en las puntas y apretamos hacia adentro, si está rígido

### **Descripción:**

### **Ingredientes para 4 personas :**

- 400 g de farfalle (lacitos o cualquier otra pasta corta)
- 60 g de mantequilla
- 1 melón tipo cantalupo (o de los redonditos)
- 1 cucharada de zumo de limón
- 250 ml de nata líquida para cocinar
- 150 g parmesano (y el que queramos poner por encima)
- pimienta negra molida - sal

### **Preparación:**

#### **Paso 1**

*Cortamos el melón a daditos, con cuidado de que no caiga ninguna semilla. Reservamos*

## **Paso 2**

*Ponemos a cocer la pasta en agua con sal. Mientras tanto ponemos en una sartén amplia la mantequilla, para que se derrita.*

## **Paso 3**

*Una vez derretida agregamos el melón y removiéndolo de vez en cuando hasta que se haya evaporado la mayoría del líquido que suelte. Salpimentamos y añadimos el zumo de limón. Seguidamente la nata líquida. Vamos dándole vueltas hasta que haya reducido casi a la mitad y la salsa esté espesa. Agregamos 50 g de los 150 g de parmesano rallado.*

## **Paso 4**

*Cocemos la pasta hasta que esté al dente o al punto que nos guste a nosotros. Entonces la colamos, que no quede nada de agua y la añadimos a la sartén con la salsa, damos unas vueltas, que quede la pasta bien cubierta de salsa.*